

STICKY WINGS VAN DE BBQ

Zoet, pittig en onweerstaanbaar sticky

Sappige kippenvleugels met een heerlijke sticky finish, een mooie karamellisatie en een onweerstaanbare BBQ-smaak. De perfecte combinatie van Rib & Wing Spices en Slow Glow voor een aperohap die altijd scoort.

INGREDIËNTEN

4 PERS.

- **1 kg kippenvleugels**
- **2 el olijfolie**
- **2 el FABS Rib & Wing Spices**
- **3 el FABS Slow Glow Saus & Lak**

BEREIDING

1. Dep de kippenvleugels droog en meng ze met olijfolie en Rib & Wing Spices. Laat 1 uur marineren in de koelkast.
2. Verwarm je BBQ tot 120°C.
3. Gaar de wings ongeveer 1,5 uur indirect tot ze mooi goudbruin kleuren.
4. Lak af met Slow Glow.
5. Grill kort boven directe hitte tot de saus karamelliseert.
6. Lak een tweede keer af en laat nog enkele minuten verder grillen.

SAMENGEVAT

7. Opstelling: indirect gevolgd door direct
8. Temperatuur: 120°C
9. Bereidingstijd: ca. 1,5 uur + afgrillen
10. Kerntemperatuur: 75°C



FABS TIP

Breng Slow Glow in twee dunne lagen aan. Laat de eerste laag kort karamelliseren boven directe hitte en lak daarna nog een tweede keer af voor die extra glanzende, sticky finish.

